

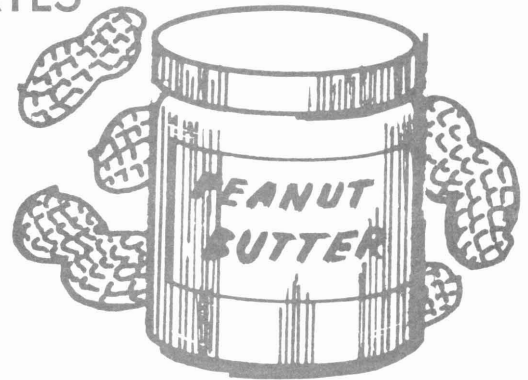


MANTEQUILLA DE MANÍ (CACAHUATES)

*una buena selección para la familia
que desea economizar*

LA MANTEQUILLA DE CACAHUATES

- VIENE LISTA PARA COMER
- ES FÁCIL DE USAR



LA MANTEQUILLA DE CACAHUATES

- DA ENERGÍA
- AYUDA A FORMAR LOS MÚSCULOS
Y LA SANGRE

PRUEBA

- LA MANTEQUILLA DE CACAHUATES EN TOSTADA EN EL DESAYUNO
- EL ÁPIO (CELERY) RELLENO CON MANTEQUILLA DE CACAHUATES
- SANDWICHES DE MANTEQUILLA DE CACAHUATES Y TAJADAS DE PLÁTANO (GUINEO MADURO) O DE MANZANA
- SANDWICHES DE MANTEQUILLA DE CACAHUATES CON ZANAHÓRIAS PICADAS O CON PASAS

Galletas de Mantequilla de Maní (Cacahuates)

1 taza grasa	2 huevos
1 taza mantequilla de maní	2½ tazas harina de trigo
1 taza azúcar blanca	½ cucharadita sal
1 taza azúcar prieta (moscabada)	½ cucharadita bicarbonato de soda

Combine la grasa y la mantequilla de maní. Añada las dos clases de azúcar y bata bien. Agregue los huevos y bata bien.

Combine la harina de trigo, la sal y el bicarbonato de soda. Revuelva estos ingredientes en la mezcla de mantequilla de maní.

Forme la masa en bolas pequeñas. Ponga las bolas en un molde llano. Aplaste con un tenedor. Hornée a 375° F (temperatura moderada) durante 10 a 15 minutos. Rinde 4 a 5 docenas de galletas.

Sandwiches de Mantequilla de Maní (Cacahuates)

Preparados como Tostadas Francesas

¾ taza mantequilla de maní	*¾ taza leche líquida
12 rebanadas pan	1 cucharadita sal
3 huevos	Margarina ó mantequilla para freir

Unte la mantequilla de maní en 6 rebanadas de pan. Coloque las otras 6 rebanadas de pan encima de estas para formar 6 sandwiches.

Mezcle los huevos, la leche y la sal. Remoje los sandwiches en la mezcla de huevos. Unte un poco de margarina ó mantequilla en una sartén caliente. Dore los sandwiches por ambos lados a fuego lento. Añada mas margarina ó mantequilla si es necesario para evitar que los sandwiches se peguen.

Rinde 6 sandwiches.

*Puede usar leche líquida preparada con leche en polvo sin grasa.

Pastel de Mantequilla de Maní (Cacahuates)

2 huevos	½ taza mantequilla de maní
1 taza sirop de maíz	1 cucharadita vainilla
1 taza azúcar	Masa cruda para un pastel de 8 pulgadas

Bata los huevos. Mezcle los huevos, el sirop de maíz, el azúcar, la mantequilla de maní y la vainilla. Eche dentro de la masa de pastel cruda. Hornée a 350° F (temperatura moderada) durante 45 a 60 minutos, hasta que el pastel este dorado.

Adapted by permission of the U. S. Department of Agriculture, Consumer and Marketing Service, Agricultural Research Service. Translation adapted by Mina Valdez, Extension assistant foods and nutrition specialist, ENP-Youth, Texas A&M University.

Educational programs conducted by the Texas Agricultural Extension Service serve people of all ages regardless of socio-economic levels, race, color, sex, religion or national origin.